„Wenn er dann im allerappetitlichsten Reize vor uns hintritt"

Kulinarium der Flußkrebse

R. SEDLACZEK[1]

„Bey uns wird das Fleisch der Scheeren und Schwänz sonderlich gelobt, als das Verßlin oder Reimen innehelt: 'In scheris & caudis, mande geharnischte Fisch'. Viel und mancherley bereitung, Weiß und Form zu Kochen, so die Küchenmeisterey antreffen, mögen aus den Büchern solcher Kunst erlesen werden"

(Gesner 1670).

[1]) Überarbeitete Version von SEDLACZEK (1995) mit freundlicher Genehmigung des Autors und des Verlages.

**Stapfia 58,
zugleich Kataloge des OÖ. Landesmuseums,
Neue Folge Nr. 137 (1998), 275-282**

Magere Speise?

Auf den Gemälden der großen Stilleben–Maler des 17. Jahrhunderts, zum Beispiel auf jenen Georg FLEGELS (Abb. 1), finden wir jede Menge gesottener Flußkrebse. Oft liegen sie auf Zinntellern, und ihre roten Schalen spiegeln sich eindrucksvoll im blank geputzten Metall. Sie üben auf unser Auge eine unglaubliche Anziehungskraft aus, jeder Blick bleibt an ihrem Krebsrot hängen, sie sind, so will es uns scheinen, der Mittelpunkt des Bildes.

Die Flußkrebse auf den Stilleben hatten in der Denkweise der damaligen Zeit auch eine symbolische Bedeutung: Als „magere" Speise standen sie für eine mäßigende Lebenshaltung, während „fette" Speisen, wie etwa eine Kalbsstelze, Fleischeslust und Begierde ausdrückten. Wir können davon ausgehen, daß die gebildeten Bürger, in deren Speisezimmern FLEGELS Bilder hingen, diese Symbolik gut verstanden. Genauso sicher ist, daß der Maler die roten Krebse ganz gezielt dazu verwendet hat, um das Auge des Betrachters zu lenken: weg von den „fetten" Speisen, hin zu den Flußkrebsen, die auch als Fastenspeise dienten.

Heute haben Schaltiere wie Hummer, Langusten und Krebse freilich eine ganz andere Symbolik. Sie gelten als Zeichen des Genusses und des Reichtums. In der Spitzengastronomie sind sie wieder im Kommen und finden beim dort verkehrenden zahlungskräftigen Publikum reißenden Absatz: auch die Flußkrebse.

Ihre abwechslungsreiche Geschichte reicht weit zurück. Flußkrebse sind die einzigen Wirbellosen, die in den europäischen Binnengewässern leben und seit Jahrtausenden dem Menschen zur Eiweißversorgung gedient haben. Vor 10.000 Jahren, kurz nach der Eiszeit, dürften sie von den wärmeren Regionen aus die Alpen besiedelt haben (siehe Beitrag PRETZMANN in diesem Band). Vor 4.500 Jahren, in der Zeit des Klimaoptimums, zogen sie flußaufwärts, vor 3.000 Jahren, als es zu einem Klimasturz kam, flußabwärts. Da Krebse zu den leicht fangbaren Beutetieren zählen, können wir annehmen, daß sie schon von den Steinzeitmenschen verzehrt wurden. Auch die Zubereitung ist denkbar einfach, man braucht nur einen Topf mit siedendem Wasser – einige Minuten müssen sie gesotten werden, bis sie „krebsrot" sind, und dann ist das Mahl fertig. Dieses urtümlichste aller Krebsrezepte erfreut sich auch heute noch bei Feinschmeckern großer Beliebtheit. Zur Verfeinerung gibt man höchstens noch Kräuter und Gewürze vorher ins Wasser, vornehmlich grüne Petersilie und Kümmel. Serviert werden sie im Sudwasser, entweder in eigenen Krebsterrinen oder in Suppenschalen.

Über die Küche des Mittelalters und der frühen Neuzeit wissen wir, daß sich der Großteil der Bevölkerung von Suppen und Breien ernährte, wobei in der Suppenküche vor allem kleinere Flußkrebse eine wichtige Rolle spielten. Die Zubereitung einer Krebsensuppe ist allerdings schon etwas aufwendiger:

> ***„Lebende Krebse werden nach und nach – damit das Wasser nicht abkühlt, wodurch die Abtötung sich verlangsamen würde – in siedendes Salzwasser eingelegt und fünf bis sieben Minuten lang gekocht. Nach dem Herausfassen wird das in den Scheren und dem Schweife befindliche Fleisch ausgelöst, und später als Einlage in die fertige Suppe gegeben. Schale und Reste des Körpers werden in einem Mörser mit Butter gestoßen, in Butter angeröstet, mit Wasser aufgegossen und durch ein Sieb geseiht. Der feste Rückstand wird abermals in Butter angeröstet, mit Mehl bestaubt, und nachdem auch dieses etwas angeröstet ist, mit dem früher abgeseihten Saft und Wasser aufgegossen. Die Suppe wird dann zur endgültigen Entfernung der festen Bestandteile abermals geseiht, gesalzen und gepfeffert. In die Suppe gibt man außer dem unzerstückelten Krebsfleische der Scheren und des Schwanzes geröstete Semmelwürfel oder gebackene Bröselknödel als Einlage. Zubereitungsdauer: zweieinhalb Stunden"***
>
> (HESS & HESS 1913).

Schöne, große Solokrebse erzielten stets hohe Preise, sie waren teuer und begehrt wie die besten Fische. Erwähnt werden sie auch in den Reisetagebüchern des Paolo SANTONINO (EGGER 1947). Er war Kanzleivorstand des Patriarchen von Aquileia und begleitete 1485 bis 1487 den Bischof von Caorle, Pietro CARLO, auf drei „Visitationsreisen" in Gebiete des heutigen Österreich und Slowenien. Seine Aufzeichnungen zählen zu den ältesten Dokumenten über unsere Eßkultur. Erstes Reiseziel war Osttirol, das Gail- und das Drautal, dann folgte das Rosental und Villach, schließlich das Gebiet südlich der Drau (siehe Beitrag PETUTSCHNIG in diesem Band).

Paolo SANTONINO beschreibt penibel alle Vorkommnisse, nicht nur die Weihen von Kirchen und Altären, sondern auch die Bewirtung durch die jeweiligen Gastgeber, außerdem stellt er Überlegungen über die Lebensmittelversorgung und die Eßkultur der Bevölkerung an. So heißt es über Villach:

> ***„Der Ort selbst hat Überfluß an Fleisch, indem es mehr Fleischer gibt als in Udine, er hat auch Überfluß an besten Fischen und Krebsen, die ebenso groß und schmackhaft sind."***

Auf der im Rosental gelegenen Burg Rosegg wird den Gästen ein achtgängiges Menü aufgetischt:

> ***„Bei der Tafel wurden zuerst aufgetragen auf einer weiten Schüssel Hühnchen, genauer gesagt mehrere fette Hennen in Suppen, welche mit Eiern und Gewürzen hergestellt und gefärbt war. Mit kräftigen Appetite haben wir sie verzehrt, sodaß nur die Knochen übrigblieben. Zum zweiten hatten wir viele ausgezeichnete Fische in Wein gekocht; bei diesen griffen wir zu, als wäre es das erste Gericht gewesen. An dritter Stel-***



Abb. 1:
Gemälde von Georg FLEGEL.

> *le waren große, mit Eiern angerichtete Krebse, deren Genuß Freude bereitete; viertens wurden hereingetragen andere Hühner, gebraten, und Lendenbraten vom Rind, ausgezeichnet gemacht; fünftens andere Fische in schmackhaftem mit Mandeln versetztem Aspik. Sechstens Kraut mit Speck und Brustkern. Siebentens nahmen wir zwölf Rebhühner bzw. Wachteln ein, die mit viel Müh erlegt und von angenehmstem Geschmack waren. Achtens Hirse in fetter Suppe gekocht, was ein sehr süßes und ergötzliches Gericht gab. Für alle Mahlgenossen floß reichlich roter und weißer Wein, das Brot war weiß und federleicht, und jeder von uns hatte einen silbernen Becher oder einen gläsernen oder einen aus Kristall, in welchem Beyfuß, Raute, Salbei und Gurkenkrautblüten eingelegt waren. Wir zogen das Mahl ob der Fülle der Gerichte länger, als es anständig war, hinaus und endlich standen wir schwitzend auf".*

Bei einem Mittagsmahl im Pfarrhof von Gonobitz (Konjice) werden „erlesene Fische und andere wohlschmeckende Gerichte" aufgetragen, darunter „eine hervorragende Speise: ausgelöste Krebse und Piscornfische in Kräutersoße". Besonders geschmeckt hat den Gästen der achte Gang einer elfgängigen Tafel, ebenfalls in Gonobitz:

> *„Appetitbissen aus gestoßenem Krebsenfleisch, in Butter herausgebacken, mit Zwiebeln, Eingesottenem und Gewürzen versetzt. Von dieser Speise, die uns neu war, ist nichts übrig geblieben. Wir haben uns ans Sprichwort gehalten, das besagt: Alles Neue gefällt".*

In Neukirchen (Nova Crkva) wird die Reisegesellschaft vom dortigen Pfarrer eingeladen. Er ist

> *„ein guter und uns altvertrauter Priester ... Der hat sich auch, damit sein Geschlecht nicht aussterbe, Nachkommenschaft gezeugt. Er hat uns ein üppiges Mittagessen gestiftet, bei dem wir der Karpfen und Forellen nicht entbehrten, auch Krebse von wunderbarer Größe hat er gespendet, die ich für älter als den siebzigjährigen Spender halten möchte"*
>
> (EGGER 1947).

Nur im Reisebericht über Osttirol und das Gailtal werden Krebse mit keinem Wort erwähnt. Dies hängt wohl damit zusammen, daß die Reise im Herbst stattfand und Flußkrebse damals, einer alten Bauernregel zufolge, nur in den Monaten ohne „r" gegessen wurden, also von Mai bis August.

Das Fischrecht lag damals in den Händen des Klerus oder des Adels, und so müssen wir uns in diesen Kreisen nach weiteren Berichten über Krebsfang und Krebskonsum umsehen.

Zu Zeiten des Salzburger Erzbistums gab es auf den Festtafeln Unmengen von Flußkrebsen, die aus den naheliegenden Seen gefischt und herbeigeschafft worden waren. So wurden innerhalb einer Woche des Jahres 1522 ganze 260 Stück am Hof verspeist. 1626 veranstaltete Erzbischof Paris Lodron eine Jagd in Blühnbach, zu welcher zehn Zentner Fische und 3.000 Krebse geliefert werden sollten. Es konnten aus Zeitmangel aber nur 500 Stück Krebse aus dem Zellersee aufgetrieben werden. Seit 1665 wurden sogar die Zeller Krebse von eigenen „Hofkrebsenträgerinnen" nach Salzburg getragen (siehe Beitrag PATZNER in diesem Band).

In der Steiermark (GAMPERL 1990) zeigen die Küchenamts- und Speisebücher des Stiftes Admont, daß dort im 18. Jahrhundert an hohen Feiertagen und zu diversen anderen festlichen Anlässen, aber auch in der Fastenzeit und zu den sogenannten „Aderlaßtagen" Krebse am Speiseplan standen: Krebsensuppen und – zum Abschluß einer mehrgängigen Tafel – Krebswandeln.

Wie solche Krebswandeln zubereitet wurden, erklärt uns Magdalena Dobromila RETTIGOVÁ (1785–1845), die wohl populärste

böhmische Köchin der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts:

> *„Treibe 140 Gramm Krebsbutter ab, schlage darein 8 Dotter, gib dazu Germ, 6 Löffel süßen Schmetten [= Obers/Sahne], ein bißchen gestoßenen Zucker und treibe es recht ab, dann füge hiezu 50 Gramm feines Mehl, ein wenig Salz und rühre es eine halbe Stunde ab; nun schmiere die Wandelformen mit Krebsbutter, streue sie mit feingeriebener Semmelrinde aus, gieße sie mit dem Teig halb voll und laß die Wandeln schnell backen; oder schmiere eine Melonenform mit Butter aus und gieße darein die Hälfte des Teiges, mische kleingeschnittene Krebsschweifchen, einige gerührte Eier und ein bißchen Muskatblüte untereinander, belege damit den Teig, darüber gieße den übrigen Teig und laß es oben und unten schön backen"*
>
> (RETTIGOVÁ 1826).

Serviert wurden die Krebswandeln entweder trocken oder mit einer Schwammerlsauce. Außerdem gab es auch jede Menge süße Varianten, die mit Zucker bestreut wurden, zum Beispiel „Krebswandeln von Gries", „Nocken mit Krebsschweifchen" oder „Krebspudding".

Die zahlreichen Krebsrezepte aus der Feder der RETTIGOVÁ, ihr Buch „Domácí kucharka" wurde schon 1826 unter dem Titel „Hausköchin" ins Deutsche übersetzt, zeigen die weite Verbreitung der Flußkrebse in der Küche am Ende des 18. und Beginn des 19. Jahrhunderts.

Die schönste Belegstelle über Krebse stammt allerdings nicht aus einem Kochbuch, sondern aus einem literarischen Werk. In Theodor FONTANES Gesellschaftsroman „Frau Jenny Treibel" findet sich ein Tischgespräch über Oderkrebse. Aus diesem erfahren wir, daß es

> *„vor hundert Jahren, oder vielleicht auch noch länger so viele Krebse gegeben haben soll, daß sie – als sich im Mai das Überschwemmungswasser wieder verlief – zu vielen Hunderttausenden von den Bäumen geschüttelt wurden. Die Krebse waren wie eine Plage, natürlich ganz entwertet, und bei der dienenden Bevölkerung, die damit geatzt werden sollte, so verhaßt, daß es verboten war, dem Gesinde mehr als dreimal wöchentlich Krebse vorzusetzen"*
>
> (FONTANE 1892).



Ein Schock Krebse (60 Stück) habe damals (wenn wir von der Zeit der Handlung rückrechnen, muß es 1780 oder früher gewesen sein) einen Pfennig gekostet. Aus diesem Text zu schließen, daß Flußkrebs damals ausschließlich ein „Armenessen" war, dürfte aber an der Realität vorbeigehen (siehe Beitrag EDER et al. in diesem Band), denn der soziale Status des Flußkrebses in der Eßkultur ist offensichtlich heterogen und facettenreich. Auch die bürgerliche Tischgesellschaft in FONTANES Romans ißt mit großem Vergnügen Flußkrebse, deren Fleisch bekanntlich viel zarter und weicher ist als das relativ feste Hummerfleisch. Anschließend dreht sich das Tischgespräch in FONTANES Roman um das Thema „Hummer oder Krebs" und um die Frage, ob in der Geschichte nur das „Große" gilt.

„Neben dem Großen hat das Kleine nicht bloß seine Berechtigung, sondern auch seine Vorzüge. Gewiß, dem Krebse fehlt dies und das, er hat sozusagen nicht das Maß, was, in einem Militärstaat wie Preußen, immerhin etwas bedeutet, aber dem ohnerachtet, auch er darf sagen: Ich habe nicht umsonst gelebt. Und wenn er dann, er, der Krebs, in Petersilienbutter geschwenkt, im allerappetitlichsten Reize vor uns hintritt, so hat er Momente wirklicher Überlegenheit, vor allem auch darin, daß sein Bestes nicht eigentlich gegessen, sondern geschlürft, gesogen wird. Und daß gerade das, in der Welt des Genusses, seine besondere Meriten hat, wer wollte das bestreiten. Es ist, sozusagen, das natürlich Gegebene. Wir haben da in erster Reihe den Säugling, für den saugen zugleich leben heißt. Aber auch in den höheren Semestern ..."

(FONTANE 1892).

Ausgezeichnete Ware hat ihren Preis – auch bei Flußkrebsen. Es macht einen Unterschied, ob man kleine Suppenkrebse oder große Solokrebse kauft. Roda RODA, der Humorist und Satiriker, der uns mit seinem Werk auch einen Einblick in die Eßkultur Österreich–Ungarns gibt, brachte das Problem des Krebseinkaufs so auf den Punkt:

„Unlängst bekam ich eine Preisliste aus Galizien:

Schöne hübsche Suppenkrebse	Dtzd.	12.10
Feinste beste Tafelkrebse	Dtzd.	13.50
Soloware, prima springlebendig	Dtzd.	15.00
Hochsolo primissima staunenswerte Wundertiere	Dtzd.	16.00
– dieselben mit zwei Scheren	Dtzd.	16.60
– dieselben wirklich lebend	Dtzd.	17.20"

Der Text trägt die bezeichnende Überschrift „Handel" und nennt damit das Problem beim Namen. Daß die Preisliste gerade aus Galizien stammt, dürfte ebenfalls kein Zufall sein. „Galizier" hieß im Volksmund der Sumpfkrebs (*Astacus leptodactylus*) eine Krebsart, die im Osten der Monarchie weit verbreitet war. Diese „Galizier" gab es vielerorts zu kaufen, und oft waren sie nicht in bestem Zustand.

Die Katastrophe kam Ende des 19. Jahrhunderts. Irgendwann in den Jahren 1879 oder 1880 breitete sich vom Westen kommend unter den mitteleuropäischen Flußkrebsen, und auch in Österreich, eine Seuche aus und führte zu einem Massensterben. Der Krebsbestand wurde auf rund ein Viertel dezimiert. Die Bevölkerung glaubte zuerst, das Erdbeben vom 9. November 1880 sei schuld daran. Auch die Wissenschaft war ratlos, es dauerte Jahre, bis ein Schlauchpilz als Erreger der Krebspest identifiziert werden konnte (siehe Beitrag OIDTMANN & HOFFMANN in diesem Band).

Der wirtschaftliche Schaden war enorm (Salzburger Krebse waren sogar nach Frankreich exportiert worden, WINTERSTEIGER 1985), und der Krebs verschwand nach und nach aus den Speiseplänen der Haushalte und der Gastronomie. Behandeln kann man die Krankheit auch heute noch nicht, aber inzwischen ist klar, wie man sie vermeidet und wer sie eingeschleppt hat.

Wenn wir bis jetzt ganz allgemein von „Flußkrebsen" gesprochen haben, dann war genaugenommen der Edelkrebs (*Astacus astacus*) gemeint. Daneben gibt es noch jede Menge anderer Arten, wie den Dohlenkrebs (*Austropotamobius pallipes*, im Kärntner Gitschtal) und den Steinkrebs (*Austropotamobius torrentium*), die jedoch als Speisekrebse nicht so geeignet sind. Der bereits erwähnte „Galizier" ist ein Sumpfkrebs, erkennbar an der hellbraunen Farbe und den extrem dünnen Scheren (Am Wiener Naschmarkt werden einem auch heute noch „Galizier" als „Edelkrebse" verkauft).

In Amerika gibt es unter anderem den Signalkrebs (*Pacifastacus leniusculus*), und weil dieser ziemlich widerstandsfähig gegenüber der Krebspest ist, hat man ihn seit 1890 in Europa immer wieder ausgesetzt. Und sich damit ein neues Problem eingehandelt: Der amerikanische Signalkrebs ist nämlich Überträger der Krebspest, er birgt die Krankheit in sich, ohne daß sie sogleich ausbricht, und infiziert Edelkrebse, die binnen einer Woche sterben. In der Fachliteratur wird sogar die Meinung vertreten, daß die Einbürgerung amerikanischer Krebse in Europa die Krebspest Ende des vergangenen Jahrhunderts ausgelöst habe.

Unter Krebszüchtern ist inzwischen ein beinharter Richtungsstreit ausgebrochen, wie immer, wenn autochthone Arten durch fremde ersetzt werden sollen. Die Verfechter der Signalkrebszucht sagen, der Edelkrebs könne eben nicht effektiv vor der Krebspest geschützt werden. Außerdem führen sie an, daß Signalkrebse schneller wachsen und sich auch in schmutzigerem Wasser gut entwickeln.

Die Apologeten des Edelkrebses, allen voran Reinhard PEKNY in Lunz, Franz NEUWIRTH in Zell am See und Hans-Peter WILDING in Weißkirchen in der Steiermark, widersprechen lautstark und glaubwürdig. „Entgegen der weitläufigen Meinung sind die amerikanischen Krebsarten gegen die Krebspest nicht resistent", wirft PEKNY ein. WILDING ergänzt: „Wenn man sich darum kümmert, daß das Wasser sauber ist und auch die sonstigen Lebensbedingungen für den Edelkrebs stimmen, dann bleibt auch er völlig gesund." NEUWIRTH zeigt uns stolz einen 270 Gramm schweren Edelkrebs, daneben einen 200 Gramm schweren Signalkrebs: „Da soll noch jemand sagen, die Edelkrebse werden nicht so groß wie die Signalkrebse. Der Signalkrebs hat zwar den Vorteil, daß er anfänglich schneller wächst, doch dann bleibt er stehen, während der Edelkrebs weiter wächst und sehr alt werden kann." Der bayrische „Edelkrebspapst" Dr. Max KELLER hat einmal einen 360 Gramm schweren Edelkrebs an Land geholt, der von der Nasenspitze bis zum Schwanzende ganze 18 Zentimeter maß. – Paolo SANTONINO dürfte nicht einmal so sehr übertrieben haben, als er meinte, der ihm servierte Solokrebs könne älter als der Gastgeber sein ...

Den engagierten Edelkrebszüchtern ist es jedenfalls zu verdanken, daß die vom Aussterben bedrohte Art wieder größere Verbreitung findet und auch auf die Speisekarten der Spitzengastronomie zurückkehrt. So mancher Patron hat sich einen Krebsteich angelegt, zum Beispiel Graf RECKE (Jagdschloß Wald im Pinzgau) oder Günther WAGNER (Georgi-Schlößl in Ehrenhausen/Südsteiermark).

Spitzenköche wie Werner MATT (La Scala im Vienna Plaza), Alfons SCHUHBECK in Waging am See (Bayern) und Lisl WAGNER-BACHER (Mautern/Wachau) kreierten neue Rezepte, wo Edelkrebse nun auch nach den Kochkünsten der modernen Küche zubereitet werden. MATT konzipierte Palatschinken mit Flußkrebsen und Brennesselspinat (aufgezeichnet in Johann WILLSBERGERS Gourmet, Nr. 73), SCHUHBECK ein Gröstl von Krebsen und Kartoffeln (in: „Liebesmenüs", Verlag Ehrenwirth, München 1994).

Wer Lisl BACHERS Basilikumnudeln mit Flußkrebsen nachkochen will, muß

> ***die in einem Sud aus Wasser, Weißwein und Gemüse (Karotten, Stangensellerie, Dille, Pfefferkörner, Lorbeerblatt) gekochten Krebse auslösen, den Darm vorsichtig entfernen; bißfest gekochte Nudeln mit Basilikumstreifen, Tomatenwürfeln und Obers würzen und kurz aufwallen lassen; zum Schluß die Schwänzchen vorsichtig unterziehen; garniert wird mit der Karkasse eines Krebses. Die Flußkrebse im Gemüsesud (aus Karotte, kleiner Zucchini, Sellerieknolle und Petersilienwurzel) werden mit Noilly Prat, Pernod und Sherryessig abgeschmeckt, dann wird Butter eingerührt***
>
> (WAGNER-BACHER 1989).

Otto REINGRUBER, kreativer Küchenchef im Jagdschloß Graf RECKE, pochiert die Krebse ebenfalls in Weißwein und Wasser, dann serviert er sie mit Spargel, mit Forellenkaviar

Tab. 1: Inhaltsstoffe Flußkrebs (Edelkrebs) gegart. Quelle: Web page der Universität Hohenheim, Institut für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaft (http://www.uni-hohenheim.de/~wwwin140/info/info.htm).

Energie	92,1
Wasser	77,4
Eiweiß	19,0
Fett	1,1
Kohlenhydrate	1,3
ung. FS	0,4
Chol.	146,0
Alkohol	0,0
Harnsr.	61,0
tie.EW	19,0
BST	0,0
Natrium	52,0
Kalium	272,0
Magnes.	25,0
Calcium	24,0
Phosph.	256,0
Eisen	1,5
Zink	1,3
Vit. A	1,0
Carotin	0,0
Vit. E	0,1
Fols.	7,0
Vit. B1	0,1
Vit. B2	0,1
Bit. B6	1,5
Vit. C	1,9

oder mit einer Sauce aus frischem Basilikum. Auch dabei dient die Karkasse nur als Garnitur, man muß also gar nicht mehr mit den Fingern zupacken, bis die Schalen krachen und das zarte, weiche Krebsfleisch zum Vorschein kommt – obwohl vielen Feinschmeckern gerade diese „steinzeitliche" Erfahrung reizvoll erscheinen mag.

Auch die Kreativität der Köche trägt zur Erhaltung des Edelkrebses bei. Denn noch vor wenigen Jahren war die Krebszucht wegen mangelnder Nachfrage unrentabel. Leider sind auch die Fischereigesetze in den meisten Bundesländern äußerst restriktiv (siehe Beitrag PÖCKL & EDER in diesem Band), in der irrigen Meinung, dadurch die Bestände erhalten zu können.

Wahr ist das Gegenteil. Da sich Edelkrebse rasch vermehren, müssen die mittleren und größeren Exemplare regelmäßig aus dem Teich oder Fluß geholt werden. Wer dies nicht tut, riskiert einen Kleinwuchs der Tiere infolge Überbevölkerung. Wenn Edelkrebse nicht nur gezüchtet, sondern auch gekocht und gegessen werden, so ist das vielleicht der beste Beitrag zur Erhaltung dieser Jahrtausende alten Art von Schaltieren.

Adressen:

Züchter von Edelkrebsen:

Josef ARNBERGER, A-3874 Litschau, Grabenfeld 1, Tel. 0 28 65/473;

DR. MAX KELLER, D-86199 Augsburg, Habsburgstr. 14, Tel. 0049/821/914 77 oder 70 30 26;

Franz NEUWIRTH, A-5700 Zell am See, Postplatz 2, Tel. 0 65 42/35 81 (Speisekrebse und Besatzkrebse);

Reinhard PEKNY, Krebszucht Lunz, A-3293 Lunz am See, Elisabeth Hummel Straße 20, Tel. 0 74 86/85 46 (Speisekrebse und Besatzkrebse);

Hans-Peter WILDING, A-8741 Weißkirchen/Steiermark, Burggasse 15, Tel. 0 35 77/812 23 (Besatzkrebse und Beratung bei der Anlage von Krebsteichen).

Restaurants mit Krebszucht:

Jagdschloß Graf RECKE, A-5742 Wald im Pinzgau, Tel. 0 65 65/64 17 (Hotel und Restaurant), Georgi-Schlößl/Rosa;

Günther WAGNER, A-8461 Ehrenhausen, Tel. 0 34 53/25 53 (nur für geschlossene Gesellschaften).

Literatur

EGGER R. (1947): Die Reisetagebücher des Paolo SANTONINO, 1485-1487 – Verlag Ferd. Kleinmayer, Klagenfurt.

GAMPERL R. (1990): Vorkommen und Verbreitung von Flußkrebsen (Astacidae) in den Gewässern der Steiermark. — Diss. Univ. Graz.

GESNER C. (1670). Vollkommenes Fisch-Buch. — Nachdruck der Originalausgabe: Schlütersche Verlagsanstalt, Hannover, 1981.

FONTANE T. (1892): Frau Jenny Treibel. — Nachdruck: Philipp Reclam, Stuttgart, 1973.

HESS O. & A. HESS (1913): Wiener Küche. — 1. Auflage.

SEDLACZEK, R. (1995): „Wenn er dann im allerappetitlichsten Reize vor uns hintritt..." Der Flußkrebs ist wieder im Kommen. — In: WAGNER C. & R. SEDLACZEK (Hrsg.): Österreich für Feinschmecker. Das kulinarische Jahrbuch 1995, Franz Deuticke Verlag, Wien.

RETTIGOVÁ M. D. (1826): Hausköchin. — Neuauflage G. J. Morava, Wien 1987.

WAGNER-BACHER L. (1989): Meine Küche. — Mautern.

WINTERSTEIGER M.R. (1985): Flußkrebse in Österreich. Studie zur gegenwärtigen Verbreitung der Flußkrebse in Österreich und zu den Veränderungen ihrer Verbreitung seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. — Diss. Univ. Salzburg.

Adresse des Verfassers:

Dr. Robert SEDLACZEK
Deuticke Verlag
Schwarzenbergstr. 5
A-1010 Wien
Austria